Moule à maison en pain d’épice

(KC303)

Le mode d’emploi suivant est fourni par le fabricant.

Recettes éprouvées

Maison en pain d’épice

- 1/2 tasse de graisse végétale
- 1/2 tasse de sucre cristallisé
- 1/2 tasse de mélasse
- 2 c. à table d’eau froide
- 3 tasses de farine tout usage
- 1 c. à thé de gingembre moulu
- 1 c. à thé de cannelle moulue
- 1/2 c. à thé de sel

Mélangez la graisse végétale, le sucre, la mélasse et l’eau. Tamisez ensemble la farine, les épices et le sel. Incorporez les ingrédients secs au mélange de graisse végétale. Bien mélanger. La pâte sera ferme. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant au moins une heure. Graissez le moule ou vaporisez-le avec un vaporisateur à base d’huile végétale. Remplissez le moule de pâte. Préchauffez le four à 350° et faites cuire 25 minutes. Laissez le pain d’épice refroidir dans le moule pendant 10 minutes. Retirez avec précaution chaque pièce et laissez refroidir sur une grille, face lisse vers le bas. Recommencez pour l’autre côté de la maison. Moulez l’autre paroi latérale, la façade avant, le toit et la cheminée – il n’est pas nécessaire de mouler de nouveaux

personnages et des arbres. Il est préférable de cuire le pain d'épice une journée avant l'assemblage pour permettre à la pâte de bien durcir. Assemblez et décorez. Permet de fabriquer une maison.

Glaçage royal

La recette suivante donne un glaçage sucré qui sera utilisé pour coller la maison et pour la décorer. Le glaçage atteint rapidement la consistance d'un bonbon dur.

- 3 blancs d'œufs à température ambiante
- 3/4 c. à thé de crème de tartre
- 1 lb de sucre à glacer – tamisé

Dans un bol à mélanger, incorporez les ingrédients et battez à grande vitesse de 7 à 10 minutes. Battez jusqu'à ce que le mélange soit très dur – vous ne risquez pas de trop mélanger. Laissez reposer à température ambiante.

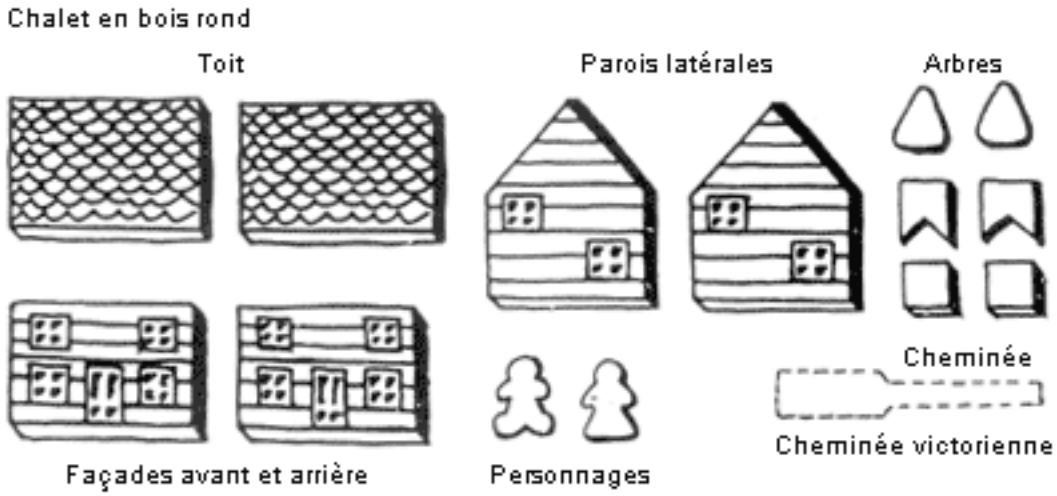
Maison en chocolat

- 1 1/2 lb (24 oz) de chocolat à dessert

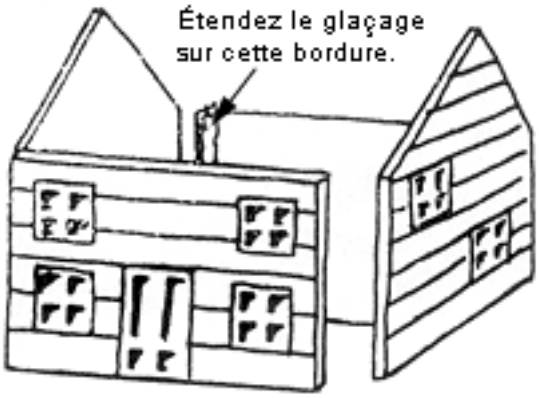
Placez le moule dans le réfrigérateur pendant au moins une heure, sans graisse, ni apprêt. Cassez le chocolat en morceaux de 1 po. Placez les morceaux de chocolat dans une tasse à mesurer de 500 ml ou dans un bol allant au four micro-ondes. Chauffez le chocolat au four micro-ondes à puissance moyenne (50 %) de 5 à 7 minutes, ou jusqu'à ce que les morceaux deviennent brillants et peuvent être mélangés en une consistance lisse. Remuez à la mi-cuisson. Vous pouvez également faire fondre le chocolat à basse température dans une casserole ou dans un bain-marie. Versez le chocolat dans le moule froid et placez-le au réfrigérateur pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'il durcisse. Retirez avec précaution les pièces de chocolat du moule. Si nécessaire, faire fondre le chocolat à nouveau – une minute à puissance moyenne devrait suffire. Versez dans le moule pour obtenir l'autre partie du toit, de la paroi latérale, de la façade avant et de la cheminée. Laissez refroidir 15 minutes puis retirez les pièces du moule. Assemblez et décorez. Permet de fabriquer une maison.

Remarque : N'ajoutez jamais d'eau au chocolat. Lorsque vous utilisez un bain-marie, assurez-vous qu'il ne tombe pas d'eau dans le chocolat.

Assemblage

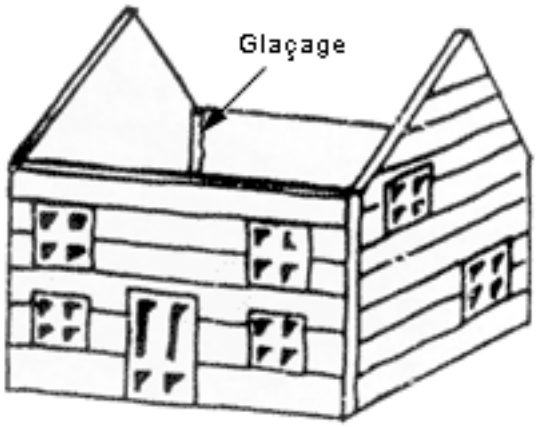


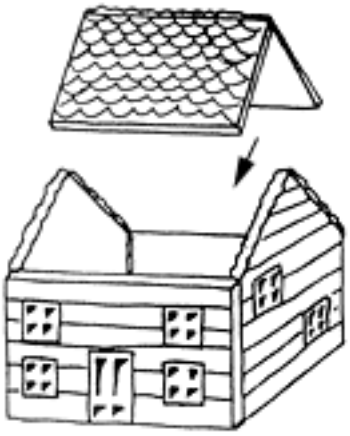
Laissez refroidir le pain d'épice dans le moule. Retirez ensuite chaque pièce du moule avec précaution. **N'oubliez pas :** pour obtenir le bon nombre de pièces, vous devez faire **deux cuissons** séparées en utilisant chaque fois le **même côté** du moule. Le glaçage royal est comme de la « colle ». Utilisez-le comme si vous « colliez » un modèle réduit. Après chaque étape, laissez durcir le glaçage quelques minutes.



Prenez une façade et une paroi latérale. Assurez-vous que les côtés décorés sont tournés vers l'extérieur. Étendez une bande de glaçage sur la bordure de la façade. Pressez doucement la paroi latérale dans le glaçage de la façade, de manière à ce que les deux pièces forment un « L ». Tenez les pièces de cette façon pendant quelques minutes, jusqu'à la prise du glaçage. Répétez avec l'autre façade et l'autre paroi latérale.

Réunissez les deux ensembles de façades en « L » et assemblez avec une bande de glaçage que vous étendrez sur les bordures des parois encore libres. Pressez doucement les deux assemblages en « L » l'un contre l'autre de manière à former une structure à quatre murs. Tenez les pièces de cette façon pendant quelques minutes, jusqu'à ce que le glaçage durcisse. Pour solidifier la structure de la maison, étendez une épaisse bande de glaçage sur chaque joint, à l'intérieur de la maison.

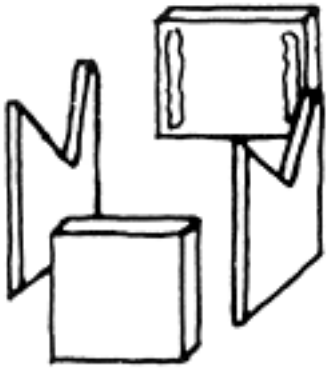




À l'aide d'un couteau, coupez un angle dans une des pièces du toit pour une meilleure solidité.

Ensuite, enduisez de glaçage chacune des bordures supérieures des quatre côtés de la maison. Placez les pièces du toit afin qu'elles se touchent et pressez-les doucement sur le glaçage afin qu'elles collent bien aux quatre murs de la maison. Étendez une épaisse bande de glaçage au centre du toit, là où les deux pièces se rejoignent.

Cheminée victorienne : Étendez une bande de glaçage de haut en bas et pressez la cheminée pour la mettre en place sur un côté de la maison. Laissez durcir.



Cheminée pour chalet en bois rond : Afin de simplifier l'opération, débutez par le toit – assemblez-le à l'envers, puis placez-le sur le dessus de la maison. La cheminée est constituée de quatre pièces. Deux sont carrées et les deux autres ont un côté en forme de « V ». Étendez une bande de glaçage sur les deux pièces carrées et pressez doucement les pièces en « V » afin de former un carré. Laissez refroidir. Placez la cheminée sur le dessus du toit et renforcez les joints avec du glaçage.

Laissez le glaçage durcir – environ 20 minutes – et décorez!